

Mango Chutney

Zutaten:

- 1 große Mango
- 2 Schalotten
- 1 rote Chili
- 2 EL Apfel- oder Granatapfel-Balsamico
- 1 TL Olivenöl
 - 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 3 TL Zucker

Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Stein befreien und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in ganz kleine Würfel schneiden.

Diese in einem Töpfchen andünsten. Dann mit dem Zucker karamellisieren.

Jetzt mit dem Essig ablöschen und alle Zutaten miteinander vermischen.

Mit Salz, Chili (erst entkernen und in feine Streifen schneiden) und Pfeffer würzen.

Masse etwas einkochen lassen, damit es zu einem schönen Fruchtchutney wird.

Auskühlen lassen und servieren oder in Gläschen abfüllen und aufbewahren.

Wird als Beilage zu vielen Kap-malaiischen Gerichten gereicht wird.